

【第1章】公共建築物施設群別マネジメントの方向性（本書P3～P28）

1. 現状と課題（本書P4～P8）

- 静岡市の人口はH2年のピーク以降、減少を続けている。また、生産年齢人口、年少人口が減少する一方、老年人口は増加している。**H2年ピーク 約74万人⇒H52年 約56万人**（予想）
- 人口減少、少子高齢化が進行し、市税等の自主財源の減少などが懸念される一方、扶助費などは大幅に増加し、今後も厳しい財政状況が続くと予想されている。
扶助費：**H17年度 約303億円⇒H26年度 約544億円（約241億円・80%増加）**
- 1970年代から90年代を中心に集中的に整備した公共施設が、今後、一斉に建替更新時期を迎えるため、多額の維持管理更新費用が必要となる。⇒公共建築物：現状維持とした場合は、**年間約192億円が不足** [静岡市の取組]
- H26年度 公共資産経営課設置（アセットマネジメント専門部署）、「アセットマネジメント基本方針」策定
- H27年度 公共建築物施設群別マネジメントの方向性を策定中

2. 施設群別マネジメントの方向性（総括）（本書P12）

施設群一覧

1	高齢者福祉施設	5	コミュニティ・生涯学習施設	9	スポーツ施設	13	駐車場・駐輪場
2	障害者福祉施設	6	産業振興施設	10	レクリエーション施設	14	防災・消防施設
3	保健・医療施設	7	市営住宅等	11	文化等施設	15	庁舎等業務施設
4	学校教育施設	8	児童施設	12	図書館	16	その他施設

16群の施設群別マネジメントの方向性は、市当局案を概ね適正であると判断したが、次の点に留意した上で積極的に進めていただきたい。

（基本的事項）

- ・人口減少や少子高齢化を踏まえた人口動態や市民ニーズを常に把握・分析すること。
- ・施設の保有状況や利用実態、今後の課題などを市民に認識していただくよう、周知徹底に努めること。
- ・行政サービスの質を低下させないよう十分配慮すること。

（高齢者福祉施設、障害者福祉施設）

- ・セーフティネットとしての機能強化が求められ、施設の重要性が高まることが予想されるため、利用者への利便性を考慮した上で、適正な施設配置に努めるほか、官民連携を図り、サービス内容を充実させること。
- ・中山間地域は、地域振興の役割も担っているため、「複合化」、「統廃合」を進める際は、地域おこしや地域活性化等の実情を十分考慮した上で、慎重に進めること。

（産業振興施設、駐車場・駐輪場、レクリエーション施設）

- ・民間においても同様のサービス提供をしている施設や、ビジネスベースで運営できる施設は、積極的に民間に売却するなど、民間主導による運営形態（民設民営）に移行すること。
- ・効率的な維持管理に向けて、施設の機能や設備についても見直すこと。

（民間活力の活用）

- ・指定管理者制度やPFIを積極的に導入するなど、より一層「民営化」を進めるほか、厳しい財政状況を考慮し、施設の維持管理経費の削減にも取り組むこと。

（効率的な施設再配置）

- ・施設更新時期に合わせ、近隣施設や他施設などを「複合化」、「統廃合」する際は、各施設建設年代別やエリア別等で総覧的に整理するなど、部局横断的に対応し、効果的・効率的に進めること。

【第2章】学校給食のあり方（本書P29～P37）

1. 現状と課題（本書P30～P34）

- 給食提供方式と提供数（H27.5.1現在：静岡市内小中学校における給食提供の状況）
 - ・学校給食センター 10施設（うち休止1） 96校 38,574食/日
 - ・単独校調理場（親子方式含む） 22校 9,756食/日
 - ・校外調理委託 11校 3,442食/日
- 清水区内の自校方式（小学校19校・中学校1校）
 - 老朽化の進行：**20校すべてが築後20年以上経過（15校は30年以上）し、老朽化が進んでいる。**
 - 衛生管理基準：**ドライシステム化されていない。空調設備がなく温度管理がむずかしい。など**
- 清水区内の校外調理方式（中学校11校）
 - 給食への不満：生徒のアンケート結果によると、**おかずが冷たいなどの不満がある。**
 - 食育指導：全員給食でないため、**給食を生きた教材として食育指導がしにくい。**

2. 今後の学校給食（総括）（本書P35）

人口減少や少子化の進行、施設整備コストなど経営効率の観点、食材・調理方法のチェックなど管理体制の充実、給食を通じた食育指導の徹底など、学校給食に必要な事項を総合的に考察した結果、**清水地区の自校方式、校外調理方式については、センター方式に統一するよう進めていただきたい。**

（アセットマネジメントの視点）

- ・予想される児童・生徒の減少を考慮するほか、既存の給食センターを最大限に有効活用し、市全体の給食提供方法の効率化を図ることで、適正な施設規模とし、建設・運営コストの抑制に取り組むこと。
- ・センター化を検討する際は、PFIを導入するなど、最適な運営手法についても、併せて検討すること。

（安全性の視点）

- ・食材や調理方法のチェック体制を強化・充実し、常に安心・安全な給食を提供できるよう、人材育成に取り組むほか、危機管理意識の向上を図るよう、管理体制の徹底に努めること。

（食育の視点）

- ・学校給食を通じ、健全な食生活、自己管理能力の形成、健康維持などの面から、栄養バランス等に配慮した豊富な献立とするよう取り組むこと。
- ・経済が豊かになり飽食の時代となった今、児童・生徒に食の大切さや給食のしくみ、地産地消の重要性についても伝えること。
- ・クラス全員で一緒に食事をすることで、楽しく食事することも食育の一環であり、欠食・孤食・偏食に対しても、学校給食を生きた教材として活用すること。

これらを踏まえ、学校給食がより一層、充実されるよう取り組むとともに、現在抱える課題についても、見直し・改善できる事項は、早急に対応するよう努めること。

審議経緯（本書P48）

- | | |
|-------------|---------------------------------------|
| 第9回審議会 | 市長から諮問（H27.5.29） |
| 第1回勉強会 | 現地視察・給食試食（H27.7.6） |
| 第10回～12回審議会 | 公共建築物施設群別マネジメントの方向性について（H27.7.31～9.8） |
| 第13回、14回審議会 | 学校給食のあり方について（H27.9.30～10.28） |
| 第15回審議会 | 答申書（案）の調整・確認（H27.11.18） |
| 答申 | （H27.12.14） |